ساگودانے کی کھیر

اجزاء۔

ساگودانہ 2 بڑے چمچ

دودھ 1 لیٹر

چینی ڈیڑھ پاؤ

چھوہارے 2 عدد

کیوڑا 1 بڑا چمچ

سبز الائچی چند عدد

کشمش 1 چائے والا چمچ

ترکیب۔

ساگودانے کو بھگو دیں

پتیلے میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں

آگ کی آنچ مدہم رکھیں

دودھ پکنے لگے تو ساگودانہ چینی اور کشمش ڈال دیں

ساگودانہ پھول جائے، چینی کا پانی خشک ہو کر مل جائے اور شیرہ گاڑھا ہو کر ساگودانے میں جذب ہو جائے تو کیوڑا ڈال دیں

تھوڑی دیر تک کے لئے دم پر رکھیں

کھیر کو ڈونگے میں نکالیے چھوہاروں کو دودھ میں ابال کر گلنے پر گٹھلی الگ کر لیں

انہیں کتر کر کشمش کے ساتھ کھیر پر سجائیں

چاندی کے ورق بھی لگائیں